

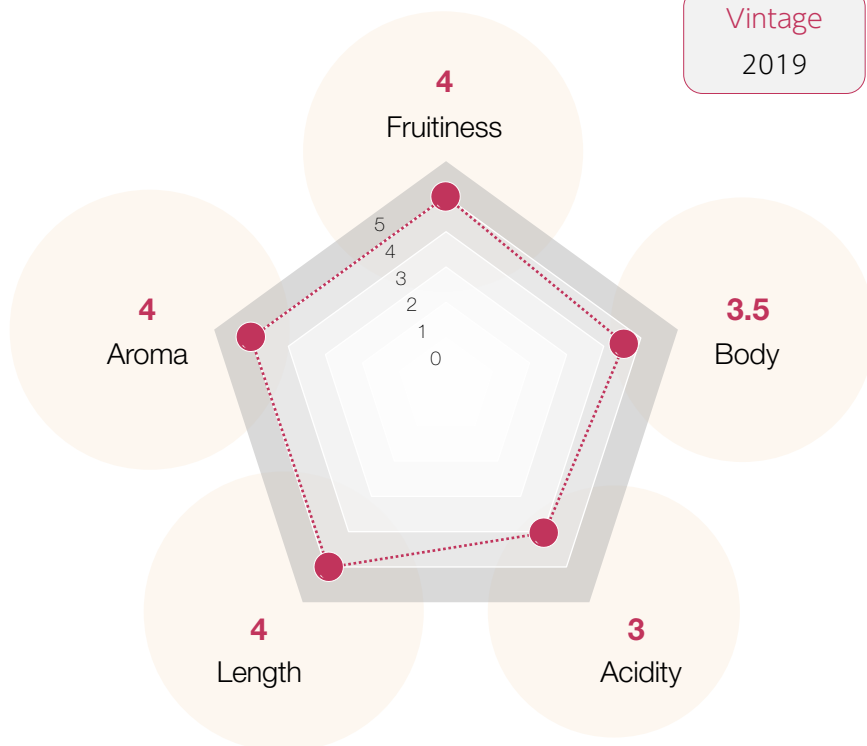
HOKKAIDO WINE

HOKKAIDO KERNER



試飲過的酒和照片中所述的年份或會有差異

Vintage
2019



Aroma/Flavour/Taste

龍眼果實帶著香草味的龍眼果，果汁般的水果感，酸度平衡，果味濃郁。

Grape Variety

Kerner

Area of Production

Hokkaido

Suggested Foods for Pairing

籐筍水波蛋、車厘大蜆配羨紅酒醋、三文魚子配牡蠣和檸檬皮

Recommended Serving Temperature



About the Vintner and Wine

- HOKKAIDO WINE是「日本葡萄酒」最大規模的酒莊。
- 離總公司所在地小樽以北約個半小時車程自家莊園「鶴沼酒莊」外，還與300家製作農民合作。
- 起源是山梨縣葡萄農家出身的第一代老闆決定只用北海道葡萄的釀酒。
- 冬天氣溫降到零下攝氏15度以下的情況並不少見，但雪卻能保護葡萄樹不受寒冷的侵襲。
- 每年生產大約100種，200至250萬瓶葡萄酒。
- 北海道獨有的terroir（風土）已成為歐洲品種葡萄種植的最佳條件。
- HOKKAIDO WINE的座右銘是「葡萄來自北海道，釀造就是世界水平」。
- 最明顯感受到的效果是與海鮮的相容性，壽司等魚介類都與白葡萄酒搭配得很好。
- 還有略帶甜味的尼亞加拉（Niagara）種，酒精含量低至8~10%，果味非常豐富。



HOKKAIDO WINE
Yuki KASAI

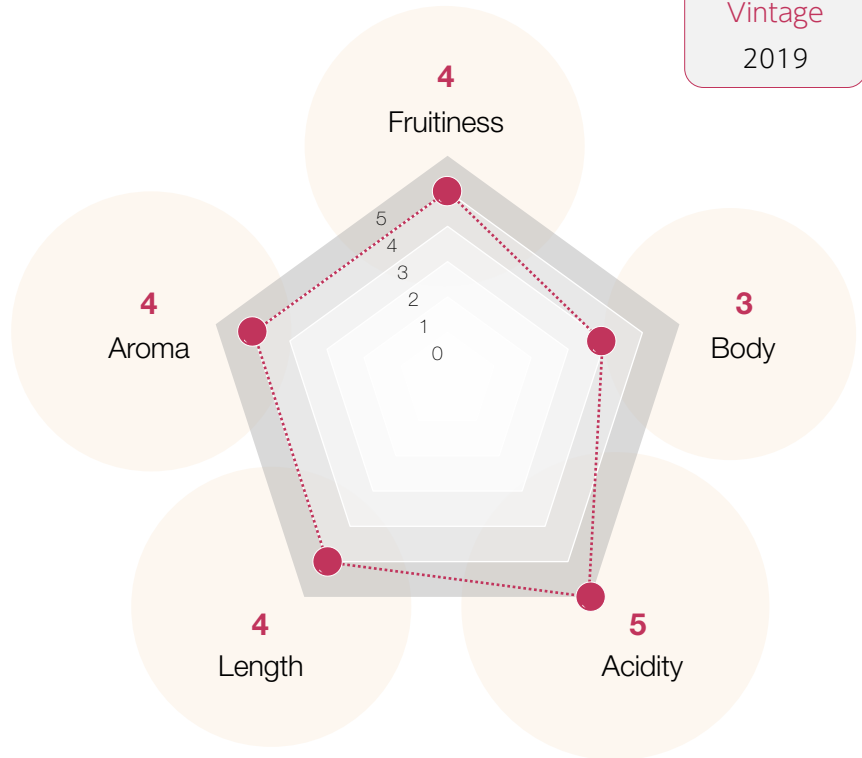
HOKKAIDO WINE

HOKKAIDO ZWEIGELT



試飲過的酒和照片中所述的年份或會有差異

Vintage
2019



Aroma/Flavour/Taste

果味，紅漿果，紅蘋果，清新的酸度，餘味中帶著一絲苦澀

Grape Variety

Zweigelt

Area of Production

Hokkaido

Suggested Foods for Pairing

紅燒乳鴿

Recommended Serving Temperature

16°

About the Vintner and Wine

- HOKKAIDO WINE是「日本葡萄酒」最大規模的酒莊。
- 離總公司所在地小樽以北約個半小時車程自家莊園「鶴沼酒莊」外，還與300家製作農民合作。
- 起源是山梨縣葡萄農家出身的第一代老闆決定只用北海道葡萄的釀酒。
- 冬天氣溫降到零下攝氏15度以下的情況並不少見，但雪卻能保護葡萄樹不受寒冷的侵襲。
- 每年生產大約100種，200至250萬瓶葡萄酒。
- 北海道獨有的terroir（風土）已成為歐洲品種葡萄種植的最佳條件。
- HOKKAIDO WINE的座右銘是「葡萄來自北海道，釀造就是世界水平」。
- 最明顯感受到的效果是與海鮮的相容性，壽司等魚介類都與白葡萄酒搭配得很好。
- 還有略帶甜味的尼亞加拉（Niagara）種，酒精含量低至8~10%，果味非常豐富。



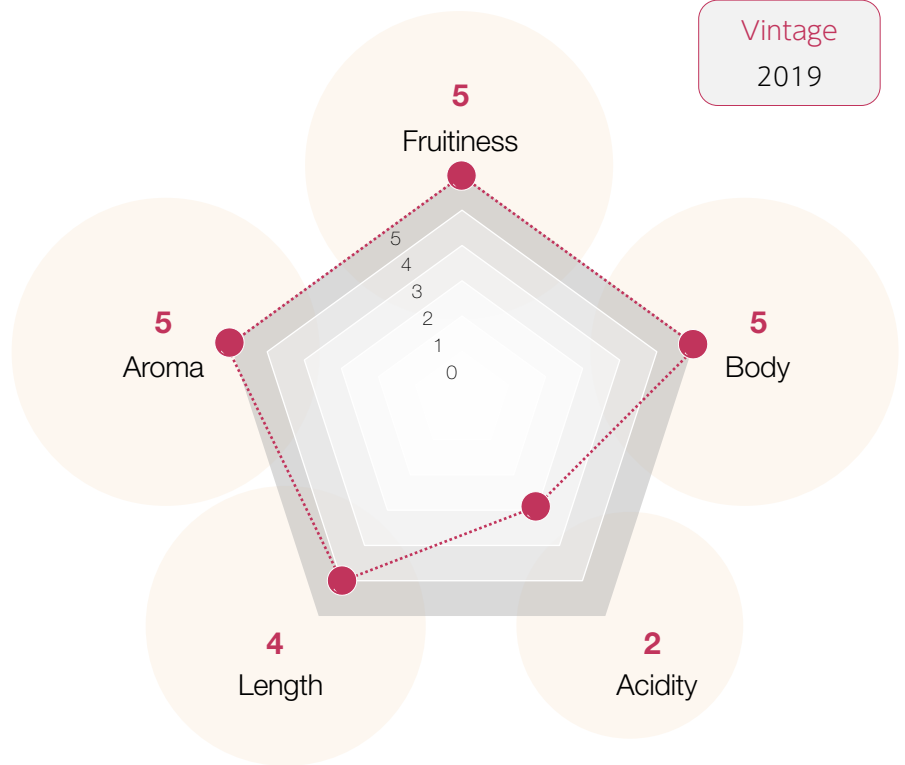
HOKKAIDO WINE
Yuki KASAI

HOKKAIDO WINE

Otaru Tokusen Niagara



試飲過的酒和照片中所述的年份或會有差異



Aroma/Flavour/Taste

濃郁的葡萄香氣，多汁的楊桃，柔和的酸度，圓潤，甜美，飽滿的口感。

Grape Variety

Niagara

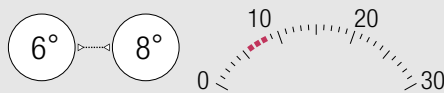
Area of Production

Hokkaido

Suggested Foods for Pairing

驚喜的甜點、芝士、熟卡芒貝爾芝士、焗白嫩奶酪配麵包、可麗餅

Recommended Serving Temperature



About the Vintner and Wine

- HOKKAIDO WINE是「日本葡萄酒」最大規模的酒莊。
- 離總公司所在地小樽以北約個半小時車程自家莊園「鶴沼酒莊」外，還與300家製作農民合作。
- 起源是山梨縣葡萄農家出身的第一代老闆決定只用北海道葡萄的釀酒。
- 冬天氣溫降到零下攝氏15度以下的情況並不少見，但雪卻能保護葡萄樹不受寒冷的侵襲。
- 每年生產大約100種，200至250萬瓶葡萄酒。
- 北海道獨有的terroir（風土）已成為歐洲品種葡萄種植的最佳條件。
- HOKKAIDO WINE的座右銘是「葡萄來自北海道，釀造就是世界水平」。
- 最明顯感受到的效果是與海鮮的相容性，壽司等魚介類都與白葡萄酒搭配得很好。
- 還有略帶甜味的尼亞加拉（Niagara）種，酒精含量低至8~10%，果味非常豐富。



HOKKAIDO WINE
Yuki KASAI

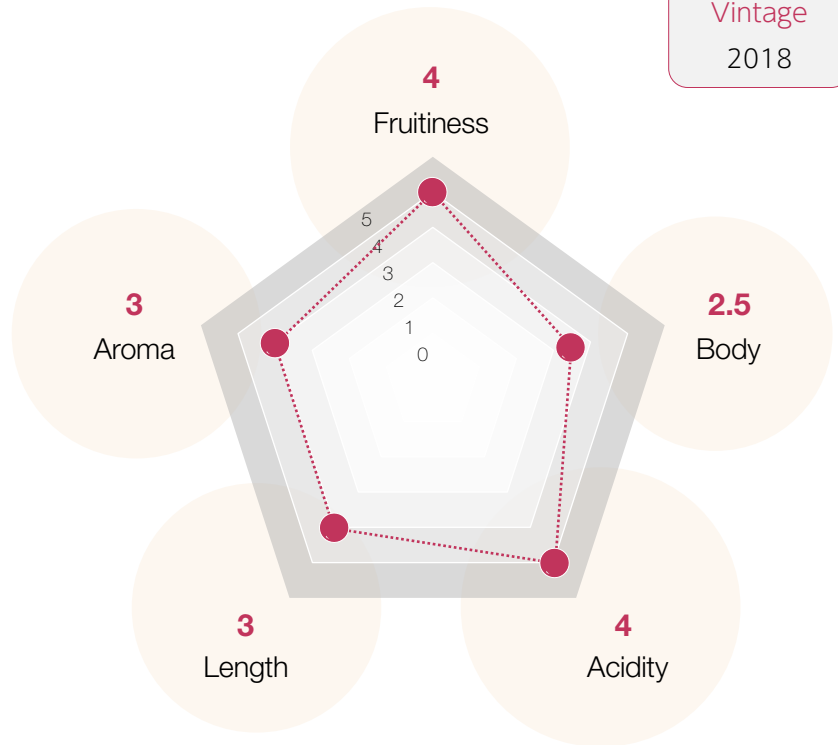
HOKKAIDO WINE

Tsurunuma Gewürztraminer



試飲過的酒和照片中所述的年份或會有差異

Vintage
2018



Aroma/Flavour/Taste

花香、橙花、清脆的酸度、乾淨的口感、甜美的口感、輕盈的酒體。

Grape Variety

Gewürztraminer

Area of Production

Hokkaido

Suggested Foods for Pairing

維也納炸牛排、杏仁果凍、豆腐皮、蒸豆腐、
青木瓜沙律

Recommended Serving Temperature



About the Vintner and Wine

- HOKKAIDO WINE是「日本葡萄酒」最大規模的酒莊。
- 離總公司所在地小樽以北約個半小時車程自家莊園「鶴沼酒莊」外，還與300家製作農民合作。
- 起源是山梨縣葡萄農家出身的第一代老闆決定只用北海道葡萄的釀酒。
- 冬天氣溫降到零下攝氏15度以下的情況並不少見，但雪卻能保護葡萄樹不受寒冷的侵襲。
- 每年生產大約100種，200至250萬瓶葡萄酒。
- 北海道獨有的terroir（風土）已成為歐洲品種葡萄種植的最佳條件。
- HOKKAIDO WINE的座右銘是「葡萄來自北海道，釀造就是世界水平」。
- 最明顯感受到的效果是與海鮮的相容性，壽司等魚介類都與白葡萄酒搭配得很好。
- 還有略帶甜味的尼亞加拉（Niagara）種，酒精含量低至8~10%，果味非常豐富。



HOKKAIDO WINE
Yuki KASAI